

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Martedì 19 Giugno 2018 | aggiornato alle 14:34 | 54486 articoli in archivio

[HOME](#) [ALIMENTI](#) [TENDENZE e MERCATO](#)

di **Piera Genta**

La Cucina del Senza Il gusto proviene solo dalla materia prima

Pubblicato il 08 Marzo 2018 | 10:57

Cultura, gusto e ricerca con un pizzico di spettacolo sono gli ingredienti di “Gusto in scena” giunto alla sua decima edizione nella suggestiva scenografia della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia. **Appuntamento** che fin dalle prime battute si pone imperdibile per tutti coloro che vogliono imparare a “**cucinare senza**”, senza usare sale, grassi o zucchero aggiunti. Spezie sempre protagoniste, ingredienti indispensabili della cucina che offrono un vasto panorama di sapori da cui attingere per insaporire i nostri piatti. Parlare di spezie vuole essere soprattutto un omaggio a Venezia dove, dalla fine del Medioevo, quasi tutto il commercio delle spezie in Europa passava questa Repubblica marinara, la cui vendita si svolgeva a Rialto sotto la vigilanza dei “messori del pepe”.



La Cucina del Senza, viene lanciata nell'edizione 2014 di Gusto in Scena da Marcello Coronini, ideatore della manifestazione, critico enogastronomico, divulgatore scientifico e autore di libri su vini e cucina. «Un percorso di sperimentazione aperto - sostiene Coronini - in cui vengono coinvolti alcuni importanti cuochi e pasticceri. L'intuizione rivoluzionaria è di togliere in contemporanea l'aggiunta di sale, grassi e zucchero. Quelli contenuti negli alimenti sono sufficienti per una dieta equilibrata, quelli aggiunti invece rappresentano un eccesso; eliminarli o ridurli può essere di aiuto a prevenire l'insorgere di diverse patologie. Le sensazioni gustative tornano a essere legate esclusivamente alle caratteristiche degli ingredienti. Non vengono alterate dal sale, che copre i sapori, al contrario della convinzione diffusa. Anche i grassi in cottura modificano il gusto dei prodotti. Oltre a creare assuefazione, lo zucchero non permette di cogliere le note aromatiche delle materie prime».

A sposare questa filosofia non sono solo cuochi, pizzaioli e pasticceri, ma anche i produttori e gli sponsor presenti, che sono stati selezionati per l'alta qualità e perché sempre più eliminano dal processo produttivo tutti gli elementi non indispensabili e che potrebbero nuocere alla salute. Così facendo diventano Produttori del Senza.



15 masterclass con nomi importanti della ristorazione italiana: Luca Marchini, Paolo Teverini, Gaetano Simonato, Alfio Ghezzi per citarne alcuni. Con spunti interessanti il focus con Vincenzo Donatiello, Restaurant Manager e Wine Director del Ristorante 3 stelle Piazza Duomo di Alba sull'abbinamento dei vini con La Cucina del Senza. La conversazione parte dalla straordinaria insalata di Enrico Crippa, 21-31-41, composta da più di 100 vegetali tutti autoprodotti, che esprimono una purezza di sapore unica, quindi dobbiamo cercare in un vino delle sensazioni più eleganti che giocano sulla raffinatezza con sensazioni di salinità. Continua con un esempio di vitigno Arneis coltivato in due territori diversi, quello del Roero dove si trovano terreni di origine marina, poveri di sostanza organica, ma ricchi in sali minerali e in Langa dove il terreno è argilloso e compatto.

Il risultato un vino più salino, quello del Roero, adatto alla cucina del senza. Un piatto grasso, succulento di carne richiede un rosso di struttura e tannicità, ma per eliminare le sensazioni di untuosità dobbiamo bilanciare con l'acidità. Per lo zucchero, l'abbinamento diventa complicato, perché lo zucchero richiede zucchero. Dove non si arriva con il vino si può pensare all'abbinamento con altre bevande, come il tè od altri infusi naturali.



Gusto in scena presenta anche una selezione di prodotti di grande qualità che puntano sulla valorizzazione del territorio: radicchio di Treviso, pistacchio di Bronte, nocciole delle Langhe, la cipolla di Giarratana, il prosciutto dolce del Ticino dell'azienda agricola Cirenaica, le specialità dolci e salate prodotte con il Mais Spinato di Gandino, il fagiolo gialét presidio slow food.

I Magnifici Vini, con oltre 150 etichette, accuratamente selezionate da Marcello Coronini, provenienti da cantine italiane e estere, caratterizzate dalla distinzione in vini di mare, montagna, pianura e collina, a seconda dell'ambiente di produzione. Tra le novità annunciate da Marcello Coronini durante l'inaugurazione l'uscita imminente del secondo libro "La Cucina del Senza con 80 ingredienti salvavita" inseriti nelle 70 ricette studiate da Lucia e Marcello Coronini che fa parte del percorso evolutivo de La Cucina del Senza per "mangiare felici e vivere 100 anni!".

Per informazioni: www.gustoinscena.it

